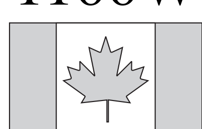
1100W



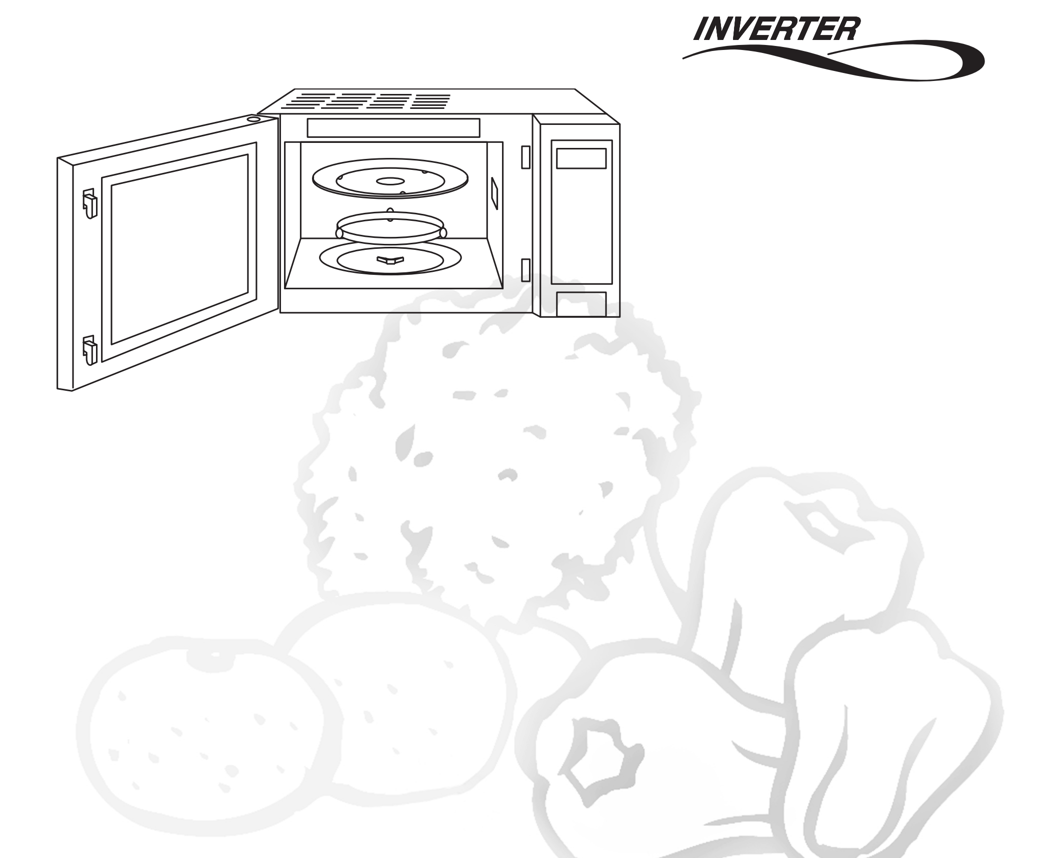
Panasonic®

Manuel d'utilisation

Four à micro-ondes avec brunisseur

Modèle: NN-G463W

INVERTER



IL EST RECOMMANDÉ DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.

For English Instructions, turn over.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
Tél.: (905) 624-5010
www.panasonic.ca

F00035R50CP
FLE0403-0
Imprimé en Chine

Table des matières

Informations de sécurité

Utilisation

Entretien et service

Information générale

Précautions pour la cuisson par micro-ondes

La sécurité de l'utilisateur et celle des autres est très importante.
D'importants messages de sécurité sont inclus dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité.



Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures pour l'utilisateur et les autres.
Tous les messages de sécurité comportent ce symbole d'avertissement, suivi des mots « DANGER », « AVIS » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas immédiatement les instructions.

⚠ AVIS L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas les instructions.

⚠ ATTENTION ATTENTION indique une situation à risque qui, si elle n'est pas évitée, peut engendrer des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité avertissent l'utilisateur du risque potentiel, comment diminuer la possibilité de blessure, et indiquent ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition aux micro-ondes

(a) Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité. Normalement, le four ne peut fonctionner si la porte est ouverte.
(b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne soient pas endommagés:
(1) Porte (faussée),
(2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
(d) Confier toute réparation ou réglage à un personnel qualifié.

Nous vous remercions d'avoir arrêté votre choix sur un four micro-ondes Panasonic.

Ce four micro-ondes est un appareil de cuisson et il est important de respecter les mêmes mesures de sécurité qu'avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

AVIS —Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES" à la page 1.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe "PRISE DE TERRE" à la page 6.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **ne pas** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, aux pages 5 et 6.
6. **Ne pas** obstruer les évents d'aération.
7. **Ne pas** ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. **Ne pas** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant. **Ne pas** prendre pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **Ne pas** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **Ne pas** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **Ne pas** laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l'appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.

 IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

16. Ne pas faire cuire certains aliments, tels des œufs à la coque, dans le four, ni y placer de contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four:
    (a) Ne pas surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
    (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
    (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
    (d) **Ne pas** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition dû à la tension de la surface du liquide. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SOUDAINEMENT DÉBORDENT LORS DE L'INSERTION D'UNE CUILLÈRE OU D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE. Afin de prévenir tout risque de blessures:
    (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
    (b) **Ne pas réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
    (c) Ne pas utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
    (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. **Ne pas** faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler, causer des blessures ou des dommages au four.
20. Afin de prévenir tout risque de chocs électriques et d'incendie, ne pas utiliser des aliments ou des ustensiles en métal de grandes dimensions dans un four micro-ondes avec brunisseur.
21. Ne pas utiliser de tampons à récurer. Ils peuvent s'émietter et les morceaux peuvent entrer en contact avec les parties internes du four, causant ainsi un risque de chocs électriques.
22. Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'appareil est en mode brunissage.
23. Ne pas ranger d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée.
24. Ne pas recouvrir la grille ou n'importe quelle autre partie du four avec une feuille d'aluminium afin d'éviter toute surchauffe du four.

Conserver ce manuel d'utilisation

Pour utiliser adéquatement ce four, lire les autres précautions de sécurité et le manuel d'utilisation.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*



AVIS

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :
Ne pas enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à un personnel de service qualifié.

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES :
Ne pas altérer, modifier les réglages, ou réparer la porte, le cadre du panneau des commandes, ou toute autre partie du four afin de prévenir les fuites de micro-ondes.

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :
1. **Ne pas** utiliser le four lorsqu'il est vide. En l'absence d'aliment ou d'eau pour l'absorber, l'énergie des micro-ondes se réfléchirait continuellement sur les parois du four, engendrant une surchauffe et des dommages.
2. **Ne pas** ranger des matières inflammables à proximité, dessus ou dans le four.
3. **Ne pas** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.
4. **Ne pas** frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.
5. **Ne pas** utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ :
Il est nécessaire d'utiliser des POIGNÉES pour retirer les aliments du four. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD vers le contenant, puis du contenant vers le plateau en verre. Le plateau en verre peut être très CHAUD après avoir retiré le contenant du four.
La grille métallique a été conçue pour utilisation en mode brunissage uniquement et sera chaude après usage. Faire preuve de prudence lors de sa manipulation.
Le plat à brunir métallique fourni avec cet appareil doit être placé directement sur le plateau en verre lors de son utilisation. Sinon, des dommages au plat et au four pourraient en résulter. Remplacer le plat si la base en caoutchouc s'endommage ou se détache du plat métallique.

Plateau en verre

1. Ne jamais utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
2. Pour éviter tout dommage au four ou de mauvais résultats à la cuisson, ne pas utiliser le four sans que le plateau rotatif soit bien engagé dans le moyeu d'entraînement. Après avoir appuyé sur la touche de mise en marche pour commencer la cuisson, vérifier que le plateau est correctement en place et tourne normalement. **Nota:** Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.
3. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four. Ne pas substituer le plateau.
4. Lors du nettoyage, laisser refroidir le plateau avant de le placer dans l'eau.
5. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four micro-ondes, sur une grille placée dans un plat pour four micro-ondes ou dans le plat métallique fourni avec cet appareil, et non directement sur le plateau en verre.
6. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction.

 IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

Anneau à galets

1. Nettoyer fréquemment l'anneau à galets et la sole du four afin d'éviter les bruits excessifs.
2. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en verre.
3. Toujours remettre le plateau en verre et l'anneau à galets à la bonne place.

Plat à brunir:

1. Toujours placer le plat à brunir au centre du plateau en verre et s'assurer qu'il ne touche ni la porte ni les parois intérieures du four. Autrement, il peut y avoir formation d'étincelles, ce qui pourrait endommager le four.
2. Placer le plat à brunir directement sur le plateau en verre lors de son utilisation. Ne jamais utiliser la grille métallique avec le plat à brunir.
3. Préchauffer le plat à brunir uniquement au moyen de la fonction de préchauffage conçue pour ce four.
4. Pour éviter tout risque de brûlures, toujours tenir, après cuisson, le plat à brunir par sa poignée ou utiliser des gants isolants.
5. Ne placer que des aliments dans le plat à brunir pour fins de cuisson/réchauffage.

 INSTALLATION ET MISE À LA TERRE

Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de verrouillage ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. Ne pas installer un four endommagé.

Emplacement

1. Ce four Panasonic doit être déposé sur une surface plane et stable. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. Conserver un espace libre de 7,6 cm (3 po) de chaque côté et de 2,5 cm (1 po) au-dessus de l'appareil.
   (a) **Ne pas** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
   (b) **Ne pas** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
   (c) **Ne pas** utiliser le four en présence d'humidité excessive.
2. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et une installation sur comptoir uniquement et devrait être installé à une hauteur d'au moins 916 mm (36 po) à partir du plancher. Il ne peut être encastré et n'est pas approuvé ni testé pour un usage commercial ou maritime.

Installation

Ne jamais obstruer les évents d'aération. S'il advenait que ceux-ci soient obstrués lorsque le four est en opération, il se produirait une surchauffe et un dispositif de sécurité très sensible couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.



INSTALLATION ET MISE À LA TERRE *(suite)*

AVIS—UN USAGE INADÉQUAT DE CETTE FICHE À TROIS BRANCHES PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE. Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre. S'il est nécessaire d'ajouter une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois branches avec retour à la terre et d'une prise à trois branches qui accepte la fiche du four. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Prise de terre

CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE AVEC RETOUR À LA TERRE. En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre.

- **Brancher la fiche dans une prise à 3 branches avec retour à la terre, correctement installée.**
- **Ne pas retirer la broche de retour à la terre.**
- **Ne pas utiliser un adaptateur.**

Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont vendus séparément et peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. **Ne pas** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisée,
   - La capacité indiquée du cordon doit être au moins égale à la consommation du four.
   - Le cordon d'alimentation doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
   - Il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou le faire trébucher.

Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un circuit électrique séparé. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A dans une prise à trois trous. S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable pour quelconques dommages résultant d'un usage du four avec un voltage autre que celui spécifié.

Brouillage télé/radio

1. L'utilisation du four à micro-ondes peut occasionner du brouillage sur la réception radio, télé ou sur un autre équipement semblable.
2. En présence de brouillage, les mesures suivantes peuvent le réduire ou l'eliminer:
   (a) Placer la radio, le téléviseur, etc. le plus loin possible du four à micro-ondes.
   (b) Utiliser une antenne correctement installée pour obtenir un signal de réception plus puissant.
   (c) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir « Nettoyage et soins à apporter au four »)

 Mises en garde

Lors de l'utilisation du four, il est recommandé de prendre les précautions suivantes.

IMPORTANT

Les résultats dépendent de la durée et du niveau d'intensité réglés ainsi que du poids des aliments. Il y a risque d'incendie si la quantité d'aliment recommandée est réduite mais que la durée de cuisson demeure la même.

1) PRÉPARATION EN CONSERVE / STÉRILISATION / DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS / CUISSON DE PETITES QUANTITÉS D'ALIMENTS

- **Ne pas** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **Ne pas** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.
- **Ne pas** faire sécher les viandes, les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.

2) MAÏS SOUFFLÉ

Le maïs soufflé peut être préparé dans un grille-maïs pour four micro-ondes. Le maïs soufflé est également disponible en sac. Suivre les directives du fabricant et utiliser une marque adéquate à la puissance du four.

ATTENTION: Le maïs soufflé pré-emballé pour four micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche de maïs soufflé (voir page 15). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.

3) FRITURE

- **Ne jamais** faire de friture dans le four micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des blessures. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude.

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.** La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Il est sans danger de réchauffer les oeufs durs TRANCHÉS et de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.
- **Les pommes de terre, les pommes, les courges et les saucisses** sont des exemples d'aliments à membrane non poreuse. Percer ces aliments avant la cuisson par micro-ondes pour les empêcher d'éclater.

  ATTENTION : Une cuisson excessive ou des vieilles pommes de terre peuvent engendrer un incendie.



Mises en garde *(suite)*

5) PLATEAU EN VERRE / USTENSILES DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds durant la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlures, utiliser des poignées pour les retirer du four ou lors du retrait du couvercle ou de la pellicule plastique.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, telles des assiettes en papier ou des sacs de maïs soufflé pour fours micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les parties métalliques et les parois intérieures du four et la porte.
- Ne pas utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

- **Ne pas** utiliser de serviettes en papier ni de tissus contenant des fibres synthétiques. Ces fibres risquent de s'enflammer. Surveiller l'usage de serviettes en papier.

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. **Ne jamais** préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. Éviter les attaches en métal.

8) THERMOMÈTRES

- **Ne jamais** utiliser de thermomètre à viande ordinaire dans un four micro-ondes. Utiliser un thermomètre à viande ou un thermomètre à bonbons pour four micro-ondes. Autrement, il peut y avoir formation d'étincelles.

9) LAIT MATERNISÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉS

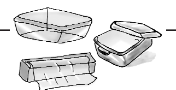
- **Ne pas** réchauffer le lait maternisé ou les aliments pour bébés dans le four micro-ondes. Le contenant ou la surface extérieure en verre peut paraître chaude mais l'intérieur peut être brûlant.

10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture. Certaines garnitures peuvent être très chaudes même si l'aliment est tiède. (ex. beignes à la gelée).

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **Ne pas** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments.



Ustensiles de cuisson

Article	Micro-ondes	Commentaires
Assiette et tasse en papier	Oui	Sert à réchauffer les aliments ou pour une cuisson de courte durée comme celle de saucisses fumées.
Attache métallique	Non	Risque de formation d'étincelles et d'incendie.
Bocal en verre	Non	La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur. Ne pas les utiliser pour la cuisson et le réchauffage.
Contenant jetable en papier-polyester	Oui	Certains aliments surgelés sont emballés dans de tels contenants. Disponibles dans le commerce.
Emballage repas-minute avec poignée métallique	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.
Paille, osier, bois	Oui, avec précaution	Utiliser pour le réchauffage de courte durée ou pour amener les aliments à une faible température de service. Le bois peut sécher, se fendre ou craqueler dans le four.
Papier d'aluminium	Pour protéger seulement	Recouvrir les parties minces des pièces de viande et de la volaille de petits morceaux d'aluminium afin de prévenir la surcuisson. Des étincelles peuvent se produire si l'aluminium est trop près des parois ou de la porte, ce qui risquerait d'endommager le four.
Papier paraffiné	Oui	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité à l'intérieur du récipient.
Papier parchemin	Oui	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures.
Pellicule plastique	Oui	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité à l'intérieur. S'assurer que la pellicule est approuvée pour cuisson micro-ondes. Vérifier les directives sur l'emballage.
Plastique récipient allant au four micro-ondes mélamine	 Oui, avec précaution Non	 Doit être identifié "Pour four micro-ondes". Consulter les directives du fabricant pour l'emploi recommandé. Certains contenants en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre ou en gras. Ce matériau absorbe les micro-ondes et devient chaud.
Plat à brunir	Oui	Consulter le mode d'emploi du plat à brunir. Ne pas préchauffer pendant plus de 6 minutes.
Plateau de repas surgelés en métal	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four.
Plateau de repas surgelés allant au four micro-ondes	Oui	Chauffer un seul plateau à la fois dans le four.
Récipient en métal	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four.
Récipient en verre et céramique (résistant à la chaleur, allant au four)	Oui	Idéal pour la cuisson micro-ondes. Suivre les étapes en bas de page pour tester le récipient.
Sac de cuisson	Oui	Procéder selon les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Éviter les attaches en métal. Percer six fentes de 1 cm (1/2 po) dans le haut du sac.
Sac en papier brun	Non	Risque d'incendie.
Serviette en papier et essuie-tout	Oui	Sert pour réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si indiqué comme sans danger pour le four micro-ondes.
Serviette et essuie-tout en papier recyclé	Non	Peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.
Thermomètre pour four micro-ondes pour four traditionnel	 Oui Non	 N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four micro-ondes. Ne pas utiliser dans un four micro-ondes. Risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Vaisselle allant au four micro-ondes Vaisselle non identifiée	 Oui ?	 Lire les directives du fabricant avant d'utiliser. Certains récipients sont identifiés "Pour four micro-ondes". Tester le récipient comme indiqué ci-dessous.
Verre en mousse de polystyrène ("styrofoam")	Oui, avec précaution	Sert à amener l'aliment à une basse température de service. Peut fondre si la température est élevée.

ESSAI DE RÉCIPIENTS

Pour vérifier si un récipient peut aller au four micro-ondes: Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à P10 (ÉLEVÉE)**. Si le récipient est demeuré à la température ambiante alors que l'eau est chaude, il peut être utilisé dans un four à micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.



Entretien

Nettoyer le four avec un chiffon doux humecté d'eau savonneuse après la cuisson. Ne pas laisser la graisse s'accumuler à l'intérieur du four afin de prévenir la formation de fumée pendant l'utilisation.

Avant le nettoyage:
Débrancher le cordon d'alimentation. Si la prise n'est pas accessible, laisser la porte du four ouverte pendant le nettoyage.

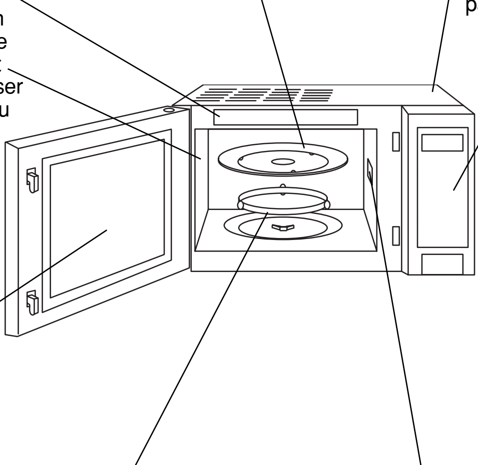
APRÈS LE NETTOYAGE:
S'assurer de bien remettre en place l'anneau à galets et le plateau, et d'appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour réarmer l'affichage.

Aide-mémoire:
Ne pas enlever, essuyer avec un chiffon humide.

Plateau de verre:
Retirer le plateau et le laver dans de l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.

Surfaces extérieures:
Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, veiller à ce qu'aucun liquide ne s'infiltre par les orifices de ventilation.

Intérieur du four:
Essuyer avec un linge humide après usage, un détergent doux peut être utilisé au besoin. Il n'est pas recommandé d'utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

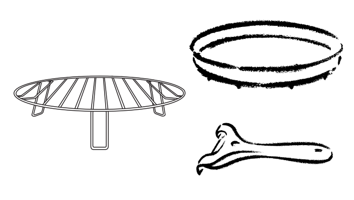


Panneau des commandes:
* Le panneau est recouvert d'une pellicule protectrice amovible pour prévenir les rayures. Il est possible que de petites bulles d'air se forment dessous la pellicule. (Conseil pratique - Pour enlever la pellicule, coller du ruban adhésif sur un de ses coins, puis tirer délicatement.)
* Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents forts ou abrasifs pour nettoyer le panneau des commandes.

Porte du four:
Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Les aliments, pendant la cuisson, dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.)
La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. <u>Ne pas la retirer.</u>

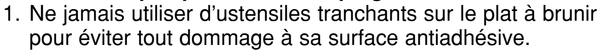
Anneau à galets et sole du four:
Nettoyer la sole du four avec un chiffon humecté de détergent doux ou de nettoyant à vitre, puis essuyer. L'anneau à galets peut être lavé dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. S'assurer de garder ces pièces propres afin d'éviter tout bruit excessif.

Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes :
Il est important de conserver propre le couvercle tout comme l'intérieur du four.

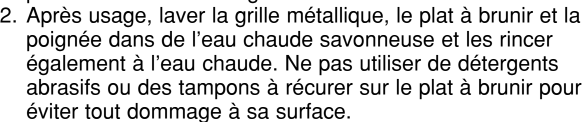




Grille métallique, plat à brunir et poignée:



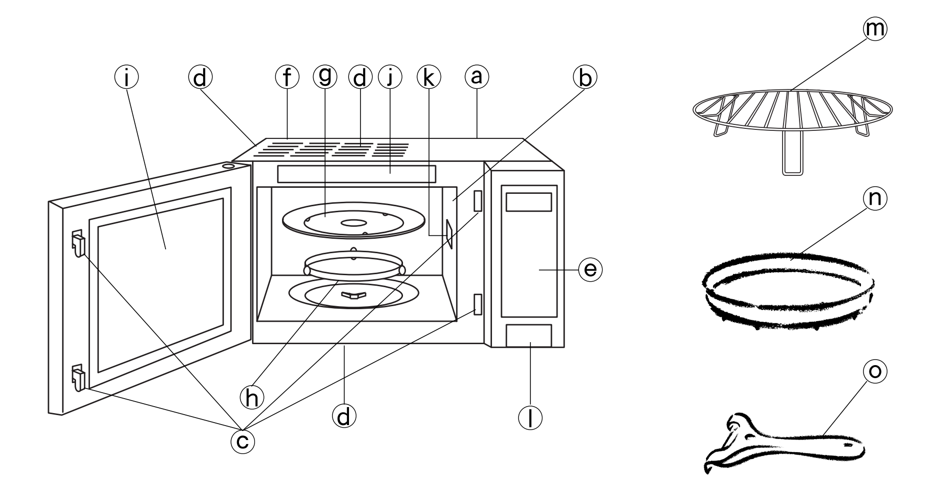
1. Ne jamais utiliser d'ustensiles tranchants sur le plat à brunir pour éviter tout dommage à sa surface antiadhésive.



2. Après usage, laver la grille métallique, le plat à brunir et la poignée dans de l'eau chaude savonneuse et les rincer également à l'eau chaude. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou des tampons à récurer sur le plat à brunir pour éviter tout dommage à sa surface.
3. La grille métallique, le plat à brunir et la poignée sont lavables au lave-vaisselle.

IL EST IMPORTANT DE CONSERVER PROPRE L'INTÉRIEUR DU FOUR. LES RÉSIDUS D'ALIMENTS ET LA CONDENSATION PEUVENT PRODUIRE DE LA ROUILLE OU DES ÉTINCELLES ET ENDOMMAGER LE FOUR.

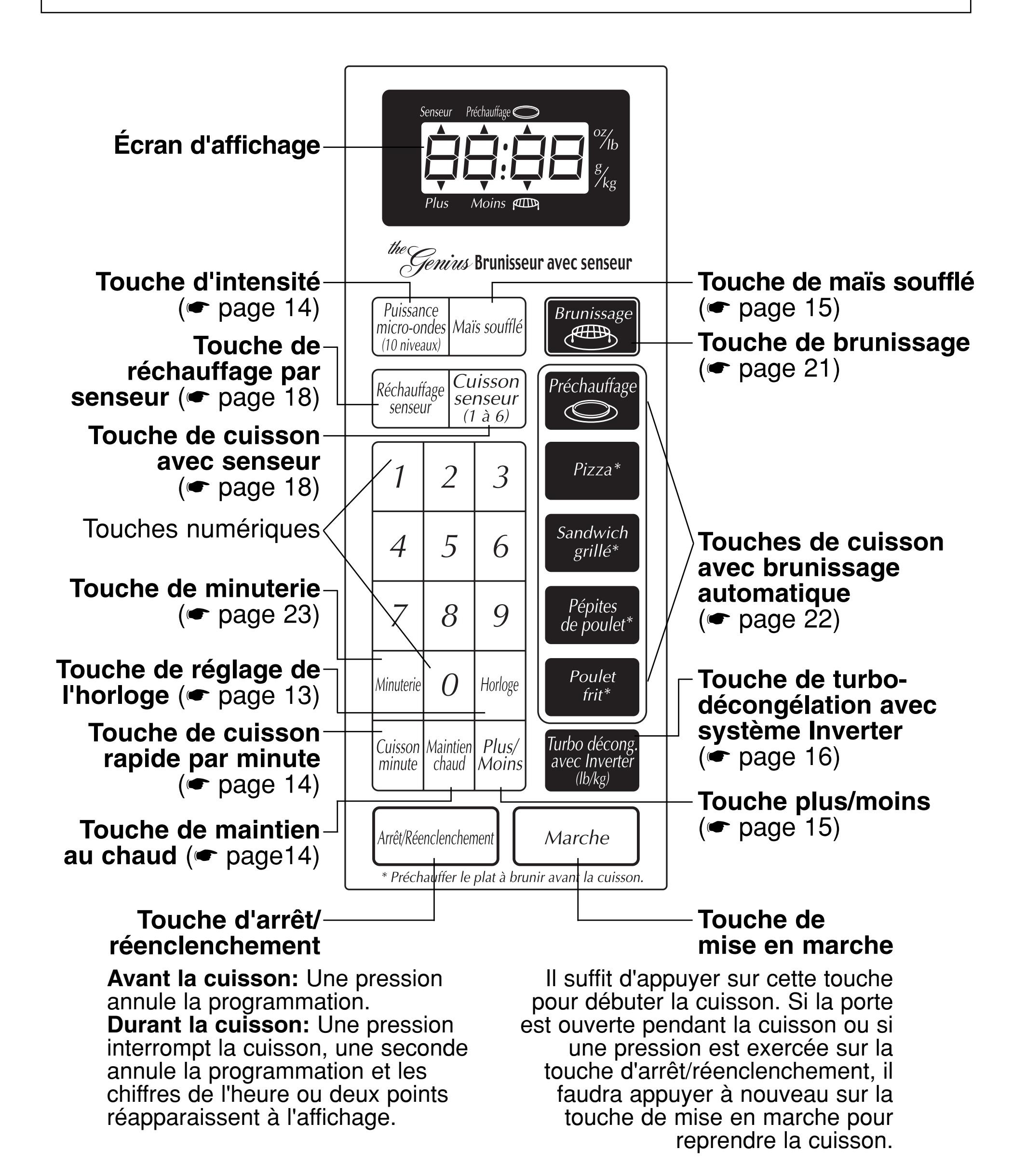
Diagramme des caractéristiques



ⓐ **Évent d'aération externe**
ⓑ **Évent d'aération interne**
ⓒ **Verrouillage de sécurité de la porte**
ⓓ **Évents d'aération**
ⓔ **Panneau des commandes**
ⓕ **Plaque signalétique**
ⓖ **Plateau en verre**
ⓗ **Anneau à galets**

ⓘ **Pellicule antivapeur/antichaleur** (ne pas retirer)
ⓙ **Aide-mémoire** (ne pas retirer)
ⓚ **Couvercle du guide d'ondes** (ne pas retirer)
ⓛ **Levier d'ouverture de la porte**
ⓜ **Grille métallique**
ⓝ **Plat à brunir**
ⓞ **Poignée du plat à brunir**

Panneau des commandes



Touche d'arrêt/ réenclenchement

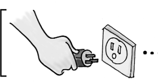
Avant la cuisson: Une pression annule la programmation.
Durant la cuisson: Une pression interrompt la cuisson, une seconde annule la programmation et les chiffres de l'heure ou deux points réapparaissent à l'affichage.

Touche de mise en marche

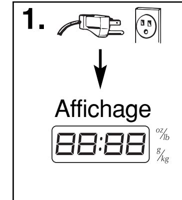
Il suffit d'appuyer sur cette touche pour débuter la cuisson. Si la porte est ouverte pendant la cuisson ou si une pression est exercée sur la touche d'arrêt/réenclenchement, il faudra appuyer à nouveau sur la touche de mise en marche pour reprendre la cuisson.

Avertissement sonore:

L'avertisseur du four se fait entendre lorsque la programmation est correcte. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est exercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle de cuisson et à cinq reprises à la fin d'un programme.



Mise en route

1. 	• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Le four utilise par défaut le système impérial de mesure (oz/lb).
2. Pour utiliser le système métrique (g/kg): Marche	• Appuyer sur ***Marche*** pour convertir en système métrique. Vérifier la sélection à l'affichage.
3. Arrêt/Réenclenchement	• Appuyer sur ***Arrêt /Réenclenchement***. ➤Deux points apparaissent à l'affichage.



Réglage de l'horloge

Exemple: Réglage à 11:25 AM ou PM.

1. Horloge	• Appuyer une fois sur **Horloge**. ➤Les deux points clignotent.
2. 1 1 2 5	• Entrer l'heure du jour au moyen des touches numériques. ➤L'heure apparaît à l'affichage; les deux points continuent à clignoter.
3. Horloge	• Appuyer sur **Horloge**. ➤Les deux points cessent de clignoter; l'heure du jour est entrée.

NOTA:
1. Pour refaire le réglage de l'horloge, recommencer les étapes 1 à 3.
2. L'horloge fonctionne tant que le four est branché et alimenté en énergie électrique.
3. L'horloge fonctionne selon un système de 12 heures.
4. Le four ne peut fonctionner pendant que les deux points sont affichés et clignotent.



Système de verrouillage

Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.

Pour activer: Marche	• Appuyer sur ***Marche*** à trois reprises. L'indication «Child» apparaît à l'affichage. ➤L'indication «Child» demeure affichée jusqu'à ce que le système de verrouillage soit désactivé. Il est possible d'effleurer les touches mais le four ne fonctionne pas.
Pour désactiver: 	• Appuyer sur ***Arrêt /Réenclenchement*** à trois reprises. ➤L'affichage des deux points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

NOTA:
Ce système peut être mis en fonction lors de l'affichage de deux points ou de l'heure.



Sélection de la puissance et de la durée de cuisson

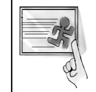
Exemple: Pour la cuisson à P6 (MOYENNE) pendant 1 minute 30 secondes

1. Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer cinq fois	• Appuyer sur la touche **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché.
2. 1 3 0	• Entrer la durée de cuisson à l'aide des touches numériques.
3. Marche	• Appuyer sur ***Marche***. ➤La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

Nombre de pressions	Niveau de puissance
une	P10(ÉLEVÉE)
deux	P9
trois	P8
quatre	P7(MOY.-ÉLEVÉE)
cinq	P6 (MOYENNE)
six	P5
sept	P4
huit	P3 (MOY. - FAIBLE)/DÉC.
neuf	P2
dix	P1 (FAIBLE)

NOTA:
1. Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur la touche **Marche**. Le nombre maximum de cycles est fixé à 5. Pendant le fonctionnement, deux bips se font entendre entre chaque cycle de cuisson. Cinq bips se font entendre à la fin du programme.
2. Si le niveau de puissance P10 est sélectionné pour le premier cycle de cuisson, il est possible de commencer directement à l'étape 2.
3. Au niveau de puissance P10 (ÉLEVÉE), la durée maximale programmable est de 30 minutes.
   Pour les autres niveaux, la durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes.
4. Régler la puissance à P10 pour réchauffer des liquides. Le niveau P7 convient à la plupart des aliments tandis que P6 convient mieux à des aliments plus denses.
5. Pour la décongélation, régler la puissance à P3.

NE PAS TROP CUIRE. Ce four cuit plus rapidement que les modèles plus anciens. Une surcuisson donne des aliments plus secs et peut engendrer un incendie. Le niveau de puissance d'un four micro-ondes donne le niveau de puissance micro-ondes disponible.



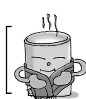
Cuisson rapide par minute

Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 10 minutes.

Réglage de la durée de cuisson :

1. Cuisson minute	• Appuyer sur la touche **Cuisson minute** jusqu'à ce que le temps de cuisson apparaisse à l'affichage (jusqu'à 10 minutes). Le niveau de puissance est prédéfini à P10.
2. Marche	Appuyer sur ***Marche***. La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA:
1. Au besoin, il est possible d'utiliser un autre niveau de puissance. Sélectionner le niveau désiré avant de régler le temps de cuisson.
2. Après le réglage de la durée à l'aide de la touche **Cuisson minute**, les touches numériques ne fonctionnent pas.
3. La touche **Cuisson minute** peut servir à ajouter du temps à la durée pendant la cuisson manuelle.



Maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à 30 minutes après la cuisson.

Exemple: Pour conserver 500 ml (2 tasses) de sauce maison au chaud

1. Maintien chaud	• Appuyer sur **Maintien chaud**.
2. 0 à 9	• Régler la durée de maintien au chaud, jusqu'à 30 minutes.
3. Marche	• Appuyer sur ***Marche***. ➤Le maintien au chaud débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

NOTA:
Le **maintien au chaud** peut être programmé comme dernière étape après l'entrée manuelle du temps de cuisson. Il ne peut pas être utilisé en combinaison avec les fonctions avec senseur ou automatiques.

Les fonctions automatiques sont offertes pour faciliter le fonctionnement. Si elles ne procurent pas des résultats satisfaisants ou si les portions sont autres que celles mentionnées à la page 19, sélectionner manuellement la puissance et la durée de cuisson, comme indiqué à la page 14.



Maïs soufflé

Exemple: Pour faire éclater 99 g (3,5 oz) de maïs soufflé.

<table>
<tr><td>1.
Maïs soufflé</td><td>• Appuyer sur la touche Maïs soufflé jusqu'à ce que le poids désiré soit affiché.<table><tr><th>Nombre de pressions</th><th>Poids</th></tr><tr><td>une</td><td>99 g (3,5 oz)</td></tr><tr><td>deux</td><td>85 g (3,0 oz)</td></tr><tr><td>trois</td><td>50 g (1,75 oz)</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>2. Plus/ Moins
Optionnel</td><td>(Voir la fonction Plus/Moins.)</td></tr>
<tr><td>3.
Marche</td><td>• Appuyer sur Marche.
➤Après quelques secondes, le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce.</td></tr>
</table>

NOTA SUR LA FONCTION MAÏS SOUFFLÉ:
1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser du maïs soufflé à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.

NOTA:
Si le poids du maïs soufflé diffère de celui indiqué ci-dessus, suivre les instructions sur l'emballage. **Ne jamais laisser le four sans surveillance**. Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. **Une surcuisson peut déclencher un incendie.**

REMARQUE:
Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'affectera pas les résultats.



Fonction Plus/Moins

Pour le maïs soufflé:
En utilisant la touche **Plus/Moins**, les programmes peuvent être ajustés pour régler la durée de cuisson au besoin.

1 pression = Augmente d'environ 10 secondes.
2 pressions = Augmente d'environ 20 secondes.
3 pressions = Diminue d'environ 10 secondes.
4 pressions = Diminue d'environ 20 secondes.
5 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche ***Marche***.

Pour la cuisson/réchauffage par senseur:
Les préférences de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir utilisé quelques fois la fonction de **Réchauffage/cuisson par senseur**, il est possible de modifier le degré de cuisson.

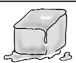
1 pression = Augmente la cuisson (ajoute environ 10% de la durée.)
2 pressions = Diminue la cuisson (enlève environ 10% de la durée.)
3 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche ***Marche***.

Pour la cuisson avec brunissage automatique:
Les préférences de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après le préchauffage et une pression sur la touche de cuisson avec brunissage automatique appropriée, la touche **Plus/Moins** peut être utilisée pour régler la durée de cuisson au besoin.

1 pression = Augmente la cuisson (ajoute environ 10% de la durée.)
2 pressions = Diminue la cuisson (enlève environ 10% de la durée.)
3 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche ***Marche***.



Turbo-décongélation avec système Inverter

Cette caractéristique permet de faire décongeler automatiquement les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer en programmant tout simplement selon leur poids.

Exemple: Pour décongeler 700 g (1,5 lb) de viande

Placer la viande dans un plat pour four micro-ondes.

1.	Turbo décong. avec Inverter (lb/kg)	• Appuyer sur **Turbo-décongélation avec Inverter**.
2.	1 5	• Entrer le poids de l'aliment à l'aide des touches numériques.
3.	Marche	• Appuyer sur ***Marche***. La décongélation débute. Le compte à rebours s'amorce. Avec des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si 2 bips se font entendre, retourner, réarranger les aliments ou protéger avec du papier d'aluminium.

Tableau de conversion:
Utiliser le tableau pour convertir les onces ou centièmes de livre en dixièmes de livre. Pour utiliser la turbo-décongélation, entrer le poids de l'aliment en livres (1,0) et dixièmes de livre (0,1). Si le morceau de viande pèse 1,95 lb ou 1 lb 14 oz, entrer 1,9 lb.

Onces	Centième de livre	Dixième de livre
0	,01 - ,05	0,0
1 - 2	,06 - ,15	0,1
3 - 4	,16 - ,25	0,2
5	,26 - ,35	0,3
6 - 7	,36 - ,45	0,4
8	,46 - ,55	0,5
9 - 10	,56 - ,65	0,6
11 - 12	,66 - ,75	0,7
13	,76 - ,85	0,8
14 - 15	,86 - ,95	0,9

Nota:
Le poids maximal pour la turbo-décongélation avec système Inverter est de 3 kg (6 lb).



Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler:

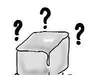
1. La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur 1 ou 2 couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec de la pellicule plastique très résistante, des sacs ou papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible pour créer un emballage sous vide.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrire la date et la description sur une étiquette.

Décongélation:

1. Retirer l'emballage. Cela permet à l'humidité de s'évaporer et ainsi de réduire les risques de cuisson par le réchauffement des jus des aliments.
2. Placer l'aliment dans un plat pour four micro-ondes.
3. Les rôtis doivent être placés côté gras sur le dessous et la volaille entière, poitrine sur le dessous.
4. Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
5. Égoutter les jus durant la décongélation.
6. Tourner les aliments durant la décongélation.
7. Protéger les extrémités ou les parties minces si nécessaire (Voir "Techniques de cuisson").

Après la décongélation:

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
2. Laisser reposer, couvert, conformément aux durées d'attente indiquées à la page 17.
3. Rinser les aliments mentionnés au tableau.
4. Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément et devraient avoir une période d'attente plus longue.



Conseils et techniques de décongélation
(suite)

ALIMENT	DURÉE (P3) DE DÉCONGÉLATION MANUELLE (min/kg)	(min/lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION Attente	Rinçage (eau froide)
Poisson et fruits de mer {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)} Chair de crabe	12	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 min	OUI
Darnes de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Filets de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités		
Pétoncles	8 à 12	4 à 6	Séparer/Ôter les parties décongelées		
Poisson entier	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Viande Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées/ Protéger les extrémités	10 min	NON
Rôtis {1,1-1,8 kg (2½ - 4 lb)}	8 à 16	4 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Steak	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées	5 min	
Côtes/T-bone	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer/Réarranger/Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer		
Bacon (tranches)	8	4	Retourner	- - - -	
Volaille Poulet entier {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}	8 à 12	4 à 6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	OUI
Poulet désossé	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux de poulet	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Protéger	10 min	
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner/Protéger		
Poitrine de dinde {2,3-2,7 kg (5-6 lb)}	12	6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	



Réchauffage par senseur

Cette fonction par senseur permet de réchauffer des aliments cuits et conservés au réfrigérateur sans avoir à régler la durée. Le four offre une programmation simplifiée.

Exemple: Pour réchauffer une assiette d'aliment.

1. Réchauffage senseur	• Appuyer sur **Réchauffage senseur**.
2. Plus/Moins Optionnel	(Voir la fonction **Plus/Moins**.) (☛ page 15)
3. Marche	• Appuyer sur ***Marche***. ➤Le réchauffage débute.

Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Génius, 2 bips se font entendre. La durée restante s'affiche et le compte à rebours s'amorce. À la fin du réchauffage, 5 bips se font entendre.

NOTA:

Casserole - Ajouter 3 ou 4 c. à soupe de liquide; couvrir (avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée). Remuer lorsque le temps s'affiche.

Aliments en conserve - Vider le contenu dans un faitout ou un bol de service; couvrir (avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée). Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

Assiette garnie - Disposer les aliments sur l'assiette; recouvrir de beurre, de sauce, etc. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE PAR SENSEUR:

1. Pour réchauffer les pains et autres produits de pâtisserie. Régler manuellement la durée et l'intensité pour ce type d'aliments.
2. Pour réchauffer des aliments crus ou non cuits.
3. Lorsque l'intérieur du four est chaud.
4. Pour réchauffer des breuvages.
5. Avec des aliments congelés.



Cuisson par senseur

Cette fonction par senseur permet de cuire les aliments sans avoir à régler une durée. Le four offre une programmation simplifiée.

Exemple: Pour faire cuire un mets surgelé de 282 g (10 oz)

1. Cuisson senseur (1 à 6) Appuyer 6 fois	• Appuyer sur **Cuisson senseur** jusqu'à ce que la catégorie désirée s'affiche.
2. Plus/Moins Optionnel	(Voir la fonction **Plus/Moins**.) (☛ page 15)
3. Marche	• Appuyer sur ***Marche***. ➤La cuisson débute.

Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Génius, 2 bips se font entendre. La durée de cuisson restante s'affiche et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

Pour de meilleurs résultats avec le *SENSEUR GÉNIUS*, suivre ces recommandations.

AVANT le réchauffage ou la cuisson:

1. La température ambiante devrait être inférieure à 35° C (95° F).
2. Le poids des aliments devrait excéder 110 g (4 oz).
3. S'assurer que le plateau en verre, l'extérieur des contenants de cuisson et l'intérieur du four micro-ondes sont secs avant de placer l'aliment dans le four. Les gouttelettes d'humidité peuvent perturber le senseur en se transformant en vapeur.
4. Couvrir les aliments avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne jamais utiliser un contenant étanche en plastique – cela peut empêcher la vapeur de s'échapper et trop cuire l'aliment.

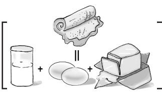
PENDANT le réchauffage ou la cuisson:
NE PAS ouvrir la porte du four avant l'émission des 2 bips et l'affichage du compte à rebours. Autrement, la fuite de vapeur entraînera un réglage imprécis de la durée de cuisson. Une fois le compte à rebours amorcé, la porte du four peut être ouverte pour remuer, tourner ou redisposer les aliments.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson:
Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.



Tableau de cuisson par senseur

Aliment	Portions/Poids	Conseils
1. Gruau	0,5 à 1 tasse (40 à 80 g)	Placer dans un bol pour four micro-ondes sans couvercle. Suivre les indications du fabricant pour la préparation.
2. Saucisse petit déjeuner	2 à 8 saucisses	Disposer les saucisses petit déjeuner précuites en forme de rayons dans un plat pour four micro-ondes.
3. Pomme de terre	1 à 4 maximum (170 à 225 g chacune) (6 à 8 oz chacune)	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
4. Légumes frais	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (1/2 tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
5. Légumes surgelés	170 à 450 g (6 à 16 oz)	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (1/2 tasse) de légumes. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.) Après deux bips, remuer ou redisposer.
6. Mets surgelés	225 à 900 g (8 à 32 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation de mets de 225 à 900 g. Pour les mets de plus grands formats, ne pas retirer la pellicule plastique ou l'ouvrir partiellement même sur directives du fabricant. Autrement, la durée de cuisson ne pourra être calculée correctement. Après deux bips, remuer ou redisposer. Prendre garde en enlevant la pellicule plastique après la cuisson. S'éloigner du récipient avant de retirer la pellicule pour éviter toute brûlure par la vapeur. Pour prolonger la cuisson, utiliser le réglage manuel.



Recettes par micro-ondes

OMELETTE

Omelette de base

1 c. à table	(15 ml) de beurre ou de margarine
2	oeufs
2 c. à table	(15 ml) de lait
	Sel et poivre noir, si désiré

Chauffer le beurre dans une assiette à tarte de 23 cm (9 po) pour four micro-ondes, pendant 20 secondes à P10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu. Tourner l'assiette pour en enrober le fond de beurre fondu. Entretemps, combiner le restant des ingrédients dans un bol séparé, battre et verser dans l'assiette à tarte.
Couvrir avec une pellicule plastique perforée et faire cuire à P6 pendant 3 à 4 minutes. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir. **Utiliser toujours des oeufs brouillés**.

1 portion
NOTA: Doubler les quantités pour une omelette à 4 oeufs. (Cuire à P6 pendant 5 minutes.)

CASSEROLE

Pâté chinois

1 lb	(500 g) de boeuf haché maigre
1/4 de tasse	(50 ml) d'oignon, haché
1/4 de c. à thé	(1 ml) de sel
1/4 de c. à thé	(1 ml) de poivre noir
1/2 c. à thé	(2 ml) de poudre de cari
1 c. à table	(15 ml) de sauce brune en poudre
1/2 tasse	(125 ml) de pois surgelés, décongelés
2 tasses	(500 ml) de purée de pommes de terre

Dans une casserole de 1,2 L (2 pintes), émietter la viande hachée et faire cuire à P6 pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, remuer deux fois. Ajouter les autres ingrédients, sauf les pommes de terre. Bien remuer, puis étendre les pommes de terre uniformément sur le dessus. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et faire cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes.

4 portions

Macaroni au fromage

1/4 de tasse	(50 ml) de beurre
2 c. à table	(25 ml) d'oignon, haché
1	gousse d'ail émincée
1/4 de tasse	(50 ml) de farine
1 c. à thé	(5 ml) de moutarde sèche
1 c. à thé	(5 ml) de sel
1/4 de c. à thé	(1 ml) de poivre noir
2 tasses	(500 ml) de lait
2 tasses	(500 ml) de fromage cheddar, râpé
1/3 de tasse	(75 ml) de chapelure
1 c. à thé	(5 ml) de paprika
8 oz	(250 g) de macaroni, (poids sec: 1/2 lb), cuit et égoutté

Dans un faitout de 8 tasses (2 L), faire fondre le beurre à P10 40 secondes. Incorporer l'oignon et l'ail et cuire à P10 1 minute. Ajouter la farine, la moutarde, le sel et le poivre, puis, le lait graduellement. Poursuivre la cuisson à P10 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remuer une fois durant la cuisson. Incorporer le fromage cheddar. Bien remuer. Mélanger la sauce et le macaroni dans un faitout de 12 tasses (3 L). Saupoudrer de chapelure et de paprika. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes.

6 portions

Casserole de macaroni au boeuf

1 lb	(500 g) de boeuf haché maigre
1	oignon, haché
1/2	poivron vert, haché
1 tasse	(250 ml) de céleri, haché
1 c. à thé	(5 ml) de persil
1/2 c. à thé	(2 ml) de sel
1/4 de c. à thé	(1 ml) de poivre noir
1 tasse	(250 ml) de macaroni en coudes (non cuit)
1 1/4 tasse	(300 ml) d'eau
2	boîtes de sauce tomate de 425 g
1/2 tasse	(125 ml) de fromage cheddar, râpé

Dans un faitout de 12 tasses (3 L), émietter le boeuf haché et le faire cuire à P6 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Remuer à deux reprises. Incorporer l'oignon, les poivrons et le céleri. Cuire à P10 pendant 3 à 4 minutes. Incorporer le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes. Saupoudrer le fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

4 à 6 portions

Casserole de thon

1 (6 oz)	boîte de thon, égoutté (180 ml) et émietté
4 tasses	(1 L) de nouilles, cuites, égouttées
1 (10 3/4 oz)	boîte de crème de champignons (284 ml) condensée
1 (4 oz)	boîte de champignons (120 ml) tranchés et égouttés
1 (16 oz)	paquet de pois surgelés (500 g) décongelés
3/4 de tasse	(175 ml) de lait
1 tasse	(250 ml) de croustilles, broyées
1/2 tasse	(125 ml) de fromage cheddar, râpé

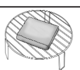
Dans un faitout de 12 tasses (3 L), mélanger le thon, les nouilles, la crème de champignons, les champignons, les pois et le lait. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes. Couvrir de croustilles et de fromage avant de servir.

4 à 6 portions

Fonction de brunissage

Cette fonction permet de brunir et griller la surface des aliments ou obtenir une surface croustillante.

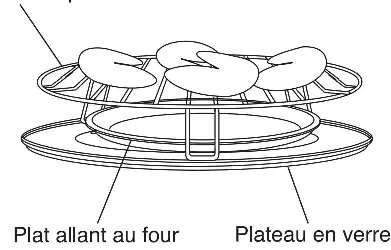
Exemple: Pour brunir du pain pendant 3 minutes

1.  Appuyer	• Appuyer sur la touche **Brunissage**.
2. 3 0 0	• Régler la durée de cuisson en utilisant les touches numériques.
3. Marche	• Appuyer sur ***Marche***. ➤Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce.

Directives pour le brunissage

Lors de l'utilisation de la fonction de brunissage, la chaleur est émise par radiation provenant des deux éléments chauffants en haut du four. Les éléments ne nécessitent pas de préchauffement. La fonction de brunissage est particulièrement utile pour réchauffer les aliments croustillants comme le poulet frit ou les pépites de poulet. Elle peut aussi servir pour les sandwichs chauds et les plats au gratin.

Placer l'aliment à brunir sur la grille métallique et placer cette dernière sur le plateau en verre. Un plat allant au four peut être placé en dessous de la grille métallique pour recueillir l'huile qui dégoutte de l'aliment. Appuyer sur la touche **Brunissage**, régler la durée et mettre le four en marche.
Au besoin, retourner l'aliment après la moitié du temps écoulé. Quand la porte du four est ouverte, le programme est interrompu. Retirer la grille métallique avec soin en utilisant des gants isolants, retourner l'aliment et le remettre à l'intérieur du four. Refermer la porte et redémarrer le four. Lors du brunissage, la porte du four peut être ouverte en tout temps afin de vérifier la cuisson.



Mises en garde:
1. Les aliments et les accessoires vont être chauds après le brunissage. Utiliser des gants isolants lors de leur manipulation.
2. **Ne jamais** placer le plat à brunir sur la grille métallique. N'utiliser le plat à brunir que sur le plateau en verre.

Durée de cuisson recommandée pour le brunissage manuel

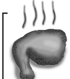
Aliment	Portions/poids	Durée de brunissage recommandée
(1) Pain grillé	2 tranches (2 oz)	2'30"-4'00" retourner et brunir 2'00"-3'00" de plus
(2) Plats gratinés au fromage	28 g (1 oz)	2'00"
(3) Poulet/poisson frit croustillant	110 g (4 oz)	3'30" retourner et brunir 3'00" de plus

Utiliser d'abord le four pour chauffer les aliments, puis ensuite utiliser le brunisseur pour dorer la surface des aliments.

Fonction de cuisson avec brunissage automatique

Les aliments ont été testés et la durée de cuisson prédéterminée selon les quantités d'aliments listés dans le tableau de cuisson avec brunissage automatique en bas de page. Les fluctuations de courant et les goûts personnels n'ont pas été pris en considération. Si les résultats obtenus ne sont pas ceux souhaités, utiliser la méthode de cuisson par l'intensité et la durée indiquée à la page 14 ou celle de brunissage indiquée à la page 21.

Exemple: Pour faire cuire une pizza de 170 g (6 oz)

1.  Appuyer	• Placer le plat à brunir sur le plateau en verre. Appuyer sur la touche **Préchauffage**.
2. Marche Appuyer	• Appuyer sur ***Marche***. ➤Le préchauffage débute. Le compte à rebours s'amorce.
Après le préchauffage, un long bip sera émis à toutes les 11 secondes pendant trois minutes. Ouvrir la porte, retirer avec soin le plat à brunir par sa poignée, y placer l'aliment et remettre le plat à brunir sur le plateau en verre.	
3. Pizza* Appuyer une fois	• Refermer la porte et appuyer sur la touche de brunissage appropriée jusqu'à ce la portion/poids désirée s'affiche.
4.  Optionnel	(Voir la fonction **Plus/Moins**.) (☛ page 15)
5. Marche Appuyer	• Appuyer sur ***Marche***. ➤La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce.

NOTA:
1. Toutes les étapes doivent être complétées dans un délai de trois minutes. Sinon, toutes les touches de cuisson avec brunissage automatique seront désactivées.
2. Le plat à brunir doit être préchauffé au moyen de la touche de préchauffage pour sélectionner les programmes suivants.
3. Ces programmes utilisent les micro-ondes et le brunisseur.

Tableau de cuisson avec brunissage automatique

Aliment	Portions/Poids	Conseils
1. Pizza	170, 260, 430 g (6, 9, 15 oz)	La portion de pizza doit être moins de 25 cm (10 po) de largeur pour aller dans le plat à brunir. Placer la pizza congelée dans le plat à brunir préchauffé.
2. Sandwich grillé	1 sandwich	Placer le sandwich frais dans le plat à brunir préchauffé.
3. Pépites de poulet	4 à 6 portions 8 à 10 portions	Placer les pépites de poulet précuites et réfrigérées dans le plat à brunir préchauffé. Quand le four émet un bip, retourner les pépites de poulet.
4. Poulet frit	110, 225, 340 g (4, 8, 12 oz)	Placer le poulet frit précuit et réfrigéré dans le plat à brunir préchauffé.

NOTA:
Avec la fonction pizza, chacun des trois poids offerts peut accepter une quantité plus large que celle affichée. Se reporter à l'étiquette illustrée ci-dessous et apposée également sur le four.

Affichage des portions de pizza	*Portions de pizza pouvant être réchauffées*
170 g (6 oz)	170 à 227 g (6 à 8 oz)
260 g (9 oz)	228 à 482 g (8,1 à 14 oz)
430 g (15 oz)	398 à 482 g (14,1 à 17 oz)



Minuterie

Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Il est possible de le programmer pour une période de repos après la cuisson et(ou) de programmer un temps d'attente avant le début de la cuisson.

Utilisation comme minuterie auxiliaire:

Exemple: Pour un compte à rebours de 5 minutes.

1.	Minuterie	• Appuyer sur **Minuterie**.
2.	5 0 0	• Régler la durée désirée à l'aide des touches numériques (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3.	Marche	• Appuyer sur ***Marche***. ➤Le compte à rebours s'amorce sans que le four fonctionne.

Réglage du temps de repos:

Exemple: Pour une cuisson à P6 pendant 3 minutes avec un temps de repos de 5 minutes.

1.	Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer 5 fois	• Entrer le **niveau de puissance** désiré (voir les instructions à la page 14).
2.	3 0 0	Entrer la durée de cuisson à l'aide des touches numériques.
3.	Minuterie	• Appuyer sur **Minuterie**.
4.	5 0 0	• Régler le temps de repos à l'aide des touches numériques. (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
5.	Marche	• Appuyer sur ***Marche***. ➤La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

MISE EN GARDE:
Si l'éclairage du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four est erronée. Arrêter immédiatement le four et relire les instructions.

Réglage du temps d'attente:

Exemple: Pour retarder le début de la cuisson de 5 minutes et cuire à P6 pendant 3 minutes.

1.	Minuterie	• Appuyer sur **Minuterie**.
2.	5 0 0	• Régler le temps d'attente à l'aide des touches numériques. (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes)
3.	Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer 5 fois	• Entrer le **niveau de puissance** désiré (voir les instructions à la page 14).
4.	3 0 0	Entrer la durée de cuisson à l'aide des touches numériques.
5.	Marche	• Appuyer sur ***Marche***. ➤Le compte à rebours s'amorce puis la cuisson débute.

NOTA:
1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, deux bips se font entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps d'attente, la minuterie auxiliaire ou le temps de repos, le compte à rebours se poursuit à l'affichage.
3. Un temps d'attente ou un temps de repos ne peuvent pas être programmés avant une fonction automatique. Cela vise à empêcher que la température interne de l'aliment ne s'élève avant que la décongélation ou la cuisson ne s'amorce. Tout changement de la température interne de l'aliment entraînera de mauvais résultats.



Conseils pratiques

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Bacon réfrigéré, pour séparer 450 g (1 lb)	Élevée (P10)	30 s	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après réchauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Beurre réfrigéré, à ramollir, 1 bâton, 110 g (4 oz)	Moyenne-faible (P3)	1	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes.
Beurre réfrigéré, à fondre, 1 bâton, 110 g (4 oz)	Moyenne (P6)	1½ à 2	Retirer l'emballage et déposer le beurre dans un plat pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Boeuf haché, à brunir, 450 g (1 lb)	Élevée (P10)	4 à 5	Émietter dans une passoire pour four micro-ondes déposée dans un autre plat. Couvrir avec une pellicule plastique. Remuer à deux reprises. Égoutter.
Cassonade, à ramollir 250 ml (1 tasse)	Élevée (P10)	20 à 30 s	Mettre la cassonade dans un plat pour four micro-ondes avec une tranche de pain. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique.
Chocolat, à fondre, 1 carré 28 g (1 oz) **Brisures de chocolat**, à fondre 125 ml (½ tasse)	Moyenne (P6) Moyenne (P6)	1 à 1½ 1 à 1½	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après le chauffage, remuer jusqu'à complètement fondu. *Nota: Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.*
Crème glacée, à ramollir, 2 L (8 tasses)	Moyenne-faible (P3)	1 à 1½	Vérifier souvent pour ne pas fondre.
Fromage à la crème, à ramollir 225 g (8 oz)	Moyenne-faible (P3)	1 à 2	Déballer et placer dans un bol pour four micro-ondes.
Graines de sésame, à griller, 60 ml (¼ de tasse)	Élevée (P10)	2 à 2½	Placer dans un petit bol pour four micro-ondes. Remuer à deux reprises.
Légumes, pour cuire			
Frais (225 g) (½ lb)	P8	3½ à 4	Tous les morceaux doivent être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
Surgelés (285 g) (10 oz)	P8	4½ à 5	Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.) Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
En conserve (430 g) (15 oz)	P8	3½ à 4	Vider le contenu dans un plat de service pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.



Conseils pratiques *(suite)*

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Liquide, pour faire bouillir de l'eau ou du bouillon, etc. 1 tasse, 250 ml (8 oz) 2 tasses, 500 ml (16 oz)	Élevée (P10)	 1½ à 2 2½ à 3	Le réchauffage des liquides non mélangés à l'air peut produire un débordement dans le four micro-ondes. Ne pas chauffer les liquides dans le four micro-ondes sans les remuer d'abord.
Liquide, pour réchauffer une boisson, 1 tasse, 250 ml (8 oz) 2 tasses, 500 ml (16 oz)	P8	 1½ à 2 3½ à 4	
Noix, à griller, 375 ml (1½ tasse)	Élevée (P10)	3 à 4	Étendre sur une assiette à tarte pour four micro-ondes de 23 cm (9 po). Remuer quelques fois.
Noix de coco, à griller, 125 ml (½ tasse)	Élevée (P10)	1	Placer dans un plat pour four micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Pomme de terre au four, pour cuire (170 à 225 g) (6 à 8 oz chacune) 1 2	 P8 P8	 3½ - 4 5 - 6	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
Pour enlever les odeurs du four	Élevée (P10)	5	Mélanger de 250 à 375 ml (1 à 1½ tasse) d'eau avec le jus et la pelure d'un citron dans un bol de 1,2 L (2 pintes) pour micro-ondes. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide.
Serviettes à main, pour réchauffer - 4	Élevée (P10)	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat pour four micro-ondes. Réchauffer et utiliser immédiatement.
Tomates, pour retirer la peau (une à la fois)	Élevée (P10)	30 s	Mettre la tomate dans un bol pour four micro-ondes avec de l'eau bouillante. Submerger complètement. Retirer et peler. Recommencer pour chaque tomate.

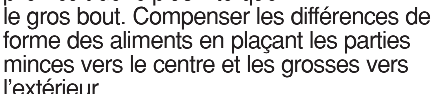
Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses
Les deux affectent la cuisson. Les os conduisent irrégulièrement la chaleur. Il peut avoir surcuisson de la viande qui entoure l'extrémité des gros os, tandis que celle placée sous un gros os, tel un jambon, peut ne pas être tout à fait cuite. Les matières grasses absorbent plus rapidement les micro-ondes et risquent d'engendrer une surcuisson des viandes.

Densité
Les aliments poreux cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Les mélanges à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes. La gelée à l'intérieur des beignes peut être très chaude même si le beigne n'est que tiède. Afin d'éviter des brûlures, laisser reposer afin de refroidir le centre.

Quantité
La cuisson de deux pommes de terre prend environ deux fois plus de temps que celle d'une pomme de terre. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. S'assurer de ne pas laisser le four micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson de petites quantités d'aliments. La quantité d'humidité peut être réduite, causant ainsi un risque d'incendie.

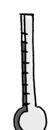
Forme
Les aliments de même forme cuisent plus uniformément. L'extrémité fine d'un pilon cuit donc plus vite que le gros bout. Compenser les différences de forme des aliments en plaçant les parties minces vers le centre et les grosses vers l'extérieur.



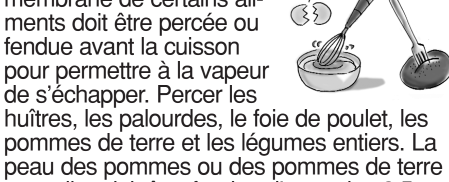
Dimensions
Les petites portions et les parties minces cuisent plus rapidement que les grosses.



Température de départ
Les aliments à la température de la pièce prennent moins de temps à cuire que ceux qui sortent du réfrigérateur ou du congélateur.



Techniques de cuisson

Perçage


La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur s'accumule dans les œufs, engendrant ainsi un risque d'explosion, de dommage au four ou de blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des œufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des œufs BROUILLÉS.

Apparence


La couleur des aliments cuits au micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four conventionnel. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir et de margarine ou de beurre fondu. Pour les pains éclairs et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé. La surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.

Espacement
Les aliments individuels, tels les pommes de terre, les petits gâteaux et les amuse-gueules cuiront plus uniformément s'ils sont placés en cercle et à une distance égale les uns des autres.





Techniques de cuisson *(suite)*

Couvercle
Tout comme la cuisson au four conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier certains rebords du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Dépendamment du mode d'emploi des recettes, il peut être nécessaire de desserrer ou d'ôter la pellicule plastique pendant la période d'attente. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier ciré et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à différents degrés.

Protection
Les parties minces de la viande et de la volaille cuisent plus rapidement. Afin de prévenir la surcuisson de ces parties, les protéger au moyen de morceaux de papier d'aluminium. Des cure-dents en bois peuvent être utilisés pour maintenir le papier d'aluminium en place. **⚠ATTENTION** lors de l'utilisation de papier d'aluminium. Il y a risque de production d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four, ce qui pourrait causer des dommages au four.

Temps de cuisson
Une échelle de cuisson est proposée pour chaque recette. Cette échelle de cuisson permet d'accommoder les différences dans la forme des aliments, les températures de départ et les préférences régionales. Toujours commencer la cuisson des aliments à partir du temps de cuisson le plus court proposé dans la recette et vérifer si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment nécessite une cuisson plus longue, continuer la cuisson. Il est toujours possible de rallonger la cuisson d'un aliment qui le nécessite mais rien ne peut être fait lorsque l'aliment est trop cuit.

Mélange
Il est nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au four micro-ondes. Amener la portion cuite du bord vers le centre et la portion moins cuite du centre vers l'extérieur du plat.

Réarrangement
Réarranger les petits aliments tels les morceaux de poulet, les crevettes, les galettes de hamburger et les côtelettes de porc. Réarranger les extrémités vers le centre et vice-versa.

Retournement
Il est impossible de remuer certains aliments pour redistribuer la chaleur. Quelquefois, l'énergie des micro-ondes se concentre dans une partie de l'aliment. Pour assurer l'uniformité de la cuisson, ces aliments doivent être retournés. À la mi-cuisson, retourner les plus gros aliments tels les rôtis ou la dinde.

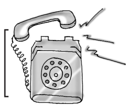
Période d'attente
La plupart des aliments continuent à cuire par conduction lorsque le four s'éteint. La température interne de la viande protégée par du papier d'aluminium augmentera de 3° C à 8°C (5°F à 15°F) en période d'attente de 10 à 15 minutes. Les légumes et les casseroles nécessitent moins de temps d'attente mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson
Les fours micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours conventionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. La volaille est cuite lorsque le jus est transparent et que les pilons se détachent facilement. Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'effrite facilement. Les gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent ou une sonde à gâteau est inséré et en ressort propre.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TEMPÉRATURE DE CUISSON
• Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées.

TEMP.	ALIMENT
71˚C (160˚F)	...pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux oeufs et les aliments préparés surgelés.
74˚C (165˚F)	...pour les restes, réfrigérés prêt à réchauffer, la charcuterie et les aliments frais à emporter.
77˚C (170˚F)	...viande blanche de volaille.
82˚C (180˚F)	...viande brune de volaille.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense loin du gras ou des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué à cette fin.



Guide de dépannage

Les situations suivantes ne représentent aucune anomalie:

Le four micro-ondes crée des interférences sur le téléviseur.	Il se peut que certaines interférences soient produites sur la réception radio ou télévisée lors de l'utilisation du four micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ceci est normal.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien branché.	Débrancher le four pendant 10 secondes puis le rebrancher.
	Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté.	Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
La cuisson ne peut débuter.	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	La touche de mise en marche n'a pas été appuyée après la programmation.	Appuyer sur la touche ***Marche***.
	Un autre programme est déjà en mémoire.	Appuyer sur la touche ***Arrêt/ Réenclenchement*** pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four.
	La programmation est erronée.	Recommencer la programmation selon les directives du manuel.
	La touche ***Arrêt/ Réenclenchement*** a été appuyée accidentellement.	Recommencer la programmation.
Le plateau en verre est instable.	Le plateau en verre ne repose pas adéquatement sur l'anneau à galets ou il y a des particules d'aliment sous l'anneau.	Retirer le plateau et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau et le plateau en place.
Durant le fonction-nement, le plateau en verre est bruyant.	L'anneau à galets et la sole du four sont sales.	Nettoyer le four en consultant la section "Entretien" (voir page 10).
L'indication «Child» apparaît sur la fenêtre d'affichage.	Le système de VERROUILLAGE a été activé par trois pressions sur la touche ***Marche***.	Désactiver le système de VERROUILLAGE avec trois pressions sur la touche ***Arrêt/ Réenclenchement***.

Garantie et service après-vente

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

Certificat de garantie limitée Panasonic

Panasonic Canada Inc. garantit cet appareil contre tout vice de fabrication et accepte, le cas échéant, de remédier à toute défectuosité pendant la période indiquée ci-dessous et commençant à partir de la date d'achat original.

Fours à micro-ondes **Deux (2) ans, pièces et main-d'oeuvre (service en atelier). Trois (3) ans supplémentaires sur le tube magnétron (pièces seulement, main-d'oeuvre en sus). Service à domicile : Fours à convection, à hotte intégrée et fours en acier inoxydable.**

(Main-d'oeuvre pour installation ou retrait de l'appareil non couverte sous garantie)

Le service à domicile ne sera offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service agréé Panasonic.

LIMITATIONS ET EXCLUSIONS

Cette garantie n'est valide que pour les appareils achetés au Canada et ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte, d'un usage abusif ou impropre ainsi que ceux découlant d'un accident en transit ou de manipulation. De plus, si l'appareil a été altéré ou transformé de façon à modifier l'usage pour lequel il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales, cette garantie devient nulle et sans effet. Les piles sèches ne sont pas couvertes sous cette garantie.

Cette garantie est octroyée à l'utilisateur original seulement. La facture ou autre preuve de la date d'achat original sera exigée pour toute réparation sous le couvert de cette garantie.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, EXCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION OU UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF.

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Pour de l'aide sur le fonctionnement de l'appareil ou pour toute demande d'information, veuillez contacter votre détaillant ou notre service à la clientèle au :
N° de téléphone : (905) 624-5505 N° de télécopieur : (905) 238-2360
Site Internet : www.panasonic.ca

Pour la réparation des appareils, veuillez consulter :
- votre détaillant, lequel pourra vous renseigner sur le centre de service agréé le plus près de votre domicile ;
- notre service à la clientèle au (905) 624-5505 ou www.panasonic.ca ;
- un de nos centres de service de la liste ci-dessous :

Richmond, Colombie-Britannique	Calgary, Alberta	Mississauga, Ontario	Lachine, Québec
Panasonic Canada Inc. 12111 Riverside Way Richmond, BC V6W 1K8 Tél. : (604) 278-4211 Téléc. : (604) 278-5627	Panasonic Canada Inc. 6835-8th St. N.E. Calgary, AB T2E 7H7 Tél. : (403) 295-3955 Téléc. : (403) 274-5493	Panasonic Canada Inc. 5770 Ambler Dr. Mississauga, ON L4W 2T3 Tél. : (905) 624-8447 Téléc. : (905) 238-2418	Panasonic Canada Inc. 3075, rue Louis A. Amos Lachine, QC H8T 1C4 Tél. : (514) 633-8684 Téléc. : (514) 633-8020

Expédition de l'appareil à un centre de service

Emballer soigneusement l'appareil, de préférence dans le carton d'origine, et l'expédier port payé et assuré au centre de service.
Inclure la description détaillée de la panne et la preuve de la date d'achat original.

GUIDE SOMMAIRE

Caractéristique	Fonctionnement
Pour régler l'horloge (☛ page 13)	Horloge → 0 à 9 → Horloge Appuyer une fois. Entrer l'heure du jour. Appuyer une fois.
Intensité et durée de cuisson (☛ page 14)	Puissance micro-ondes (10 niveaux) → 0 à 9 → Marche Sélectionner le niveau d'intensité. Sélectionner la durée. Appuyer.
Pour utiliser le système de verrouillage (☛ page 13)	**Pour activer:** Marche Appuyer trois fois. **Pour désactiver:** Arrêt/Réenclenchement Appuyer trois fois.
Pour le maïs soufflé (☛ page 15)	Maïs soufflé → Plus/Moins → Marche Sélectionner le poids. Optionnel. Appuyer.
Pour régler la cuisson rapide par minute (☛ page 14)	Cuisson minute → Marche (jusqu'à 10 min) Appuyer.
Pour le réchauffage avec la touche de réchauffage par senseur (☛ page 18)	Réchauffage senseur → Plus/Moins → Marche Appuyer une fois. Optionnel. Appuyer.
Pour la cuisson avec la touche de cuisson avec senseur (☛ page 18)	Cuisson senseur (1 à 6) → Plus/Moins → Marche Sélectionner la catégorie desirée. Optionnel. Appuyer.
Pour le brunissage (☛ page 21)	Brunissage 0 à 9 → Marche Appuyer. Régler la durée. Appuyer.
Pour la cuisson avec brunissage automatique (☛ page 22)	e.x. Préchauffage → Pizza* → Plus/Moins → Marche Appuyer. (Après le préchauffage) Sélectionner la portion/poids. Optionnel. Appuyer.
Pour la turbo-décongélation avec système Inverter (☛ page 16)	Turbo décong. avec Inverter (lb/kg) → 0 à 9 → Marche Appuyer une fois. Entrer le poids. Appuyer.
Pour le maintien au chaud (☛ page 14)	Maintien chaud → 0 à 9 → Marche Appuyer une fois. Régler la durée du maintien au chaud. (jusqu'à 30 min) Appuyer.
Utilisation comme minuterie (☛ page 23)	Minuterie → 0 à 9 → Marche Appuyer une fois. Régler la durée. Appuyer.
Pour régler un temps de repos (☛ page 23)	(Entrer jusqu'à 4 cycles de cuisson) → Minuterie → 0 à 9 → Marche Appuyer une fois. Entrer la durée. Appuyer.
Pour régler la mise en marche retardée (☛ page 23)	Minuterie → 0 à 9 → (Entrer jusqu'à 4 cycles de cuisson) → Marche Appuyer une fois. Entrer la durée. Appuyer.



Données techniques

	NN-G463
Alimentation:	120 V, 60 Hz
Consommation:	11,2 A, 1 230 W
Intensité: Micro-ondes*:	1 100 W
Brunisseur:	1 100 W
Dimensions extérieures (H x L x P):	304 mm x 510 mm x 380 mm (12 po x 20 po x 15 po)
Dimensions du four (H x L x P):	217 mm x 359 mm x 352 mm (8 1/2 po x 14 1/8 po x 13 7/8 po)
Fréquence:	2 450 MHz
Poids net:	Approx. 12,5 kg (27,5 lb)

*Essai IEC

Sujet à changements sans préavis.

Pour vos dossiers

Le numéro de série de ce produit peut se trouver sur le panneau arrière du four. Inscrire le numéro de modèle et le numéro de série de ce four dans l’espace fourni et conserver ce manuel comme archive permanente de votre achat pour des références futures.

N° de modèle _______________

N° de série _________________

Date de l'achat _____________

F00035R50CP 2003.4.22 9:38 Page 68



Nota